



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUL ÇİKOLATALI TİRAMİSU KUP

500 ml süt
2 yumurtanın sarısı
4 yemek kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı un
1 paket Pakmaya şekerli Vanilin
200 ml Pakmaya şefKrema
200 gr labne peyniri
4 adet kedi dili bisküvi
1 su bardağı sıcak su
1 tepeleme tatlı kaşığı granül kahve
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
6-7 adet çlek

Kreması için sütü tencerede ılıtın.

Ayrı bir kasede yumurta sarıları ile şekeri iyice çırpın.

Isınmış olan süttten 1 kepçe alıp kasedeki karışımı inceltin.

Yumurta sarılı karışımı ve unu tenceredeki sütün içine ekleyin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın. Pakmaya şekerli Vanilin'i ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Karışımı arada bir çırparak soğumaya bırakın. Soğuyunca içine Pakmaya şefKrema'yı ve labneyi ilave edin.

Kedidili biskvilerini küçük parçalar haline getirin. Bir kasede ılık su ile kahveyi karıştırın. Kedi dili biskvilerini

ılık kahvede yumuşatıp servis kuplarına paylaştırın. zerine hazırladığınız kremalı karışımı ve ikiye böldüğünüz çlekleri dönüşümlü olarak dkn. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

Servis etmeden 5 dakika önce Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usl eritin. Çikolatalar eriyince kupların üzerine paylaştırın.

